Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

collège La Fontaine
académie Poitiers

Lieu dit « Chez Gonthier »
17210 MONTLIEU LA GARDE

Objet du Marché :

ACHATS DE PRODUITS D'EPICERIE

Du 1er janvier au 31 décembre 2016

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES C.C.P.A.T.

- **Annexe 1 :** Tableau récapitulatif des besoins
- **Annexe 2 :** Liste des produits à échantillonner
- **Annexe 3 :** Respect des conditions de livraison

Date limite de réception des offres : 31 août 2015

Le présent cahier comporte 6 feuillets numérotés de 1 à 7

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché à bons de commande porte sur la fourniture de **produits d'Epicerie** au Collège La Fontaine de MONTLIEU-LA-GARDE du 1er janvier au 31 décembre 2016**.**

Il est fait application du code des marchés publics (articles 8 et 77).

Le marché comprend 8 lots à procédure adaptée (Mapa) définis comme suit :

- **Lot 1 : Boissons**
- **Lot 2 : Huiles**
- **Lot 3 : Conserves de viandes et de poissons**
- **Lot 4 : Conserves de fruits**
- **Lot 5 : Conserves de légumes**
- **Lot 6 : Fruits et légumes secs – Pâtes alimentaires et féculents**
- **Lot 7 : Condiments – Sauces et Divers**
- **Lot 8 : Biscuits – Desserts non réfrigérés – Produits pour la pâtisserie**

ARTICLE 2 : DEFINITION DES FOURNITURES

2.1 Qualité

Les denrées objet du présent marché doivent être conformes à la législation et à la réglementation en vigueur notamment aux dispositions relatives à la préparation, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport. Leurs spécifications sont définies dans l'Annexe 1.

Il sera porté une attention particulière à ce que les emballages enveloppent entièrement les produits de telle sorte que la denrée soit, jusqu'au moment de son utilisation, intégralement protégée contre les pollutions extérieures et contre la déshydratation en cours de stockage.

Les emballages devront mentionner :

a) la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises).
b) l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France), on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune (ex. : Fabriqué en Ardèche).
c) la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes).
d) La quantité de certains ingrédients, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon)
e) la quantité nette du produit en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.
f) la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au… » ou pour les produits de conservation : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) « à consommer de préférence jusqu'au/avant le… ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.
g) l'identification du fabricant : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)).
h) le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607).

i) le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec)
j) la marque de salubrité (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)

En cas de rupture de stock, un produit de qualité au moins égale se substituera à celui stipulé dans le marché afin de permettre la poursuite de l'activité du restaurant scolaire du Collège.

2.2. Quantité

Conformément au Code des Marchés Publics, l'étendue des besoins a fait l'objet d'un recensement annuel, porté sur l'Annexe 1. Cependant les quantités peuvent varier de plus ou moins 20 %.

ARTICLE 3 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES

3.1 Passation des commandes

Les commandes seront passées par téléphone ou télécopie.

Le Collège La Fontaine pourra s'approvisionner auprès d'un fournisseur de son choix en cas de défaut d'approvisionnement ou d'indisponibilité de la part des titulaires du marché.

3.2 Conditions et Fréquence de livraison

Les fournisseurs retenus devront livrer impérativement le service de restauration **le mercredi matin de 7 h 15 à 11 h 30**. L'annexe 3 relative aux livraisons sera complété et signé et engage les candidats à respecter cette condition impérative de livraison.

Une seconde livraison pourra être proposée.

a - Les bulletins de livraison

La fourniture est livrée accompagnée d'un bulletin de livraison où sont précisés outre le nom du titulaire du marché et son adresse, la date de la livraison, les caractéristiques essentielles de la fourniture, les quantités livrées.

Les livraisons respecteront scrupuleusement toutes les indications portées sur le bon de commande (produits, quantités, conditionnement, date de livraison souhaitée…).

Chaque livraison sera effectuée franco de port et d'emballage.

b- Vérification quantitative et qualitative

La vérification quantitative (poids, nombre d'unité...) et la vérification qualitative (salubrité, qualité...) seront effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par un personnel de l'établissement qui pourra se faire assister par toute personne de leur choix, vétérinaire notamment.

Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par la personne responsable.

En cas de contestation sur la salubrité de la fourniture à l'instant de la réception, la décision de rejet éventuellement prise par le vétérinaire choisi par la personne responsable du marché pour l'assister est sans appel.

La vérification quantitative :

Consiste à vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le collège peut mettre le titulaire du Marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande,
- Soit de compléter la livraison en cas contraire, dans un délai de 12h, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ce dernier et son duplicata sont rectifiés, sous la signature des deux parties ou leur représentant.

La vérification qualitative :

La vérification qualitative (qualité et salubrité) porte sur les éléments suivants :

- Conformité du moyen de transport (température) et propreté du véhicule
- Etat des emballages et des conditionnements
- Date de fabrication et DLUO
- Caractéristiques organoleptiques
- Température du produit à la livraison.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée par le titulaire du marché, sur demande immédiate confirmée par écrit du gestionnaire de l'établissement ou de son représentant dans un délai de 12h.

Un exemplaire du bulletin de livraison sera signé par le chef des services économiques ou son représentant et remis au titulaire du marché. Il vaudra procès-verbal de réception si la vérification est satisfaisante.

En cas d'absence de livraison ou de livraison défectueuse non remplacée dans les délais accordés, le collège se fournira là où il le jugera utile. En cas de différence de prix à son détriment, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire, conformément au C.C.A.G. Le fournisseur pourra alors reprendre à ses frais la fourniture reconnue non conforme, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité en cas d'avarie ou de détérioration de la marchandise durant son séjour dans les locaux de l'établissement.

La réception est visée par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant par signature ou cachet sur le duplicata du bulletin de livraison qui est remis au titulaire. Ce duplicata visé vaut procès verbal de réception.

En cas d'infraction aux clauses contractuelles, le collège peut résilier celui-ci sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

c - Vice caché se révélant postérieurement à la réception

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à la réception (odeur, saveur, couleurs anormales à la découpe ou pendant ou après la cuisson par exemple) est immédiatement signalée au titulaire du marché qui est tenu de la remplacer, si toutefois il n'est pas prouvé que le défaut constaté a une origine postérieure à la livraison (stockage défectueux notamment). La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et le poids.

Le réceptionnaire doit veiller strictement au respect de la clause prescrivant que les colis ne doivent pas être ouverts entre Fournisseur/Produit et la réception. Ce contrôle garantira précisément que l'intermédiaire éventuel n'a joué que le rôle de transporteur, sans risque de manipulation polluante des denrées, ou de fraudes, de quelque nature que ce soit.

Contrôles en laboratoires

Des prélèvements peuvent être effectués par la personne responsable du marché lors de toute livraison pour analyses en laboratoire (analyse des composants et analyse bactériologique).

Le laboratoire d'analyses choisi par la personne responsable du marché sera un laboratoire agréé.

Les frais d'analyse sont réglés dans les conditions prévues à l'article 49 5B du C.C.A.C. des fournitures courantes de l'Etat ; si les résultats des analyses révèlent que les produits livrés ne sont pas conformes aux spécifications du marché, lesdits frais sont, en tout état de cause à la charge du titulaire du marché, et déduits automatiquement du plus prochain paiement effectué à son profit.

3.3. Réception

La réception est prononcée par le chef des services économiques de l'établissement ou son représentant qui vise, par signature, le duplicata du bulletin de livraison remis. Ce duplicata vaut procès - verbal de réception.

ARTICLE 4 : ECHANTILLONS

Les candidats devront fournir des échantillons à l'appui de leur offre.

Les échantillons seront livrés au service de restauration du Collège à l'adresse suivante :

Collège La Fontaine
Lieu dit Chez Gonthier
17210 MONTLIEU-LA-GARDE

Le mercredi 26 août 2015 avant 11 h 30 – délai de rigueur

La liste des échantillons est jointe en Annexe 2.

Le produit proposé en échantillon (l'indication d'une marque par exemple) constitue un engagement du titulaire à livrer des produits identiques pendant toute la durée d'exécution du marché.

Chaque échantillon sera envoyé dans son emballage d'origine permettant d'identifier clairement la marque du produit déposé, sa composition, sa valeur nutritionnelle et son origine. Il devra être fait mention du n° du lot et d'article concernés.

Pour les échantillons concernant les variantes, les N° de lot seront précisés avec la mention « VARIANTE ».

Il est demandé à chaque candidat de ne fournir que les quantités demandées pour le test.

En l'absence d'échantillons, les candidats se verront attribuées la note minimale pour le critère de qualité.

Tout échantillon livré après la date limite ne sera pas testé.

Les échantillons sont gratuit. Aucune facture liée à l'envoi des échantillons ne sera honorée par le Collège.

Les échantillons fournis ne seront ni retournés, ni défrayés, même si l'offre est jugée irrecevable.

ARTICLE 5 : INTERDICTION DE SOUS TRAITER

Le titulaire du marché ne peut en aucun cas transmettre tout ou partie de la fourniture à un sous-traitant.

ARTICLE 6 : ETABLISSEMENT DES OFFRES.

Le candidat est tenu de répondre à la totalité des articles pour les lots pour lesquels il soumissionne.

Le candidat fournira les fiches techniques descriptives à l'appui de ses offres. Ces fiches doivent notamment indiquer la description, la composition, l'origine, la valeur nutritionnelle et l'utilisation culinaire des articles.

Tous les candidats fourniront leur catalogue en cours de validité à l'appui de leurs offres.

L'offre sera établie sur le tableau joint en **Annexe 1** du présent C.C.P.

Les variantes sont acceptées.

ARTICLE 7 : MODALITES DE DETERMINATION DES PRIX

Le prix de base de l'appel d'offre sera le prix du produit livré au Collège, soit par le titulaire lui-même, soit par son transporteur.

8.1 Détermination des prix de l'offre

L'offre fera apparaître :

- le prix unitaire hors taxes de chaque produit ainsi que son conditionnement et son grammage.

Les prix hors taxes seront fermes pour la durée de la présente consultation.

En outre, le soumissionnaire proposera un pourcentage de remise sur les tarifs de son catalogue général, pour les produits non décrits dans la présente consultation, cette remise apparaissant dans la rubrique « Autres articles ». L'application de ce pourcentage lui sera opposable pour tout article non décrit dans ce marché pour lequel il aura été retenu. Le pourcentage sera unique et fixé pour la durée du marché.

Cette remise constitue une remise minimum, puisque les opérations promotionnelles seront toujours acceptées et traitées dans la consultation.

Aucune clause de révision ne sera acceptée pour toute la durée du marché.

ARTICLE 9 : AVANCES FORFAITAIRES ET FACULTATIVES

Il n'est pas versé d'avance au titre du présent Marché.